

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(21) Anmeldenummer: 83111179.4

(22) Anmeldetag: 09.11.83

(61) Int. Cl.³: **A 22 C 13/00**
B 32 B 23/14, C 09 D 3/00

(30) Priorität: 18.11.82 DE 3242655
24.05.83 DE 3318804

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
30.05.84 Patentblatt 84/22

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

(71) Anmelder: **HOECHST AKTIENGESELLSCHAFT**
Postfach 80 03 20
D-6230 Frankfurt am Main 80(DE)

(72) Erfinder: **Hammer, Klaus-Dieter, Dr.**
An der Hasenquelle 25
D-6500 Mainz 1(DE)

(72) Erfinder: **Winter, Hermann**
Am Schlosspark 93
D-6200 Wiesbaden(DE)

(72) Erfinder: **Kindl, Erwin, Dr.**
Weinfeldstrasse 17
D-6200 Wiesbaden(DE)

(72) Erfinder: **Luchterhand, Heinz, Dr.**
Am Schlosspark 93
D-6200 Wiesbaden(DE)

(54) Schlauchförmige Nahrungsmittelhülle, insbesondere Wursthülle, mit verbesserter Abschälbarkeit.

(57) Schlauchförmige Nahrungsmittelhülle, insbesondere Wursthülle, mit verbesserter Abschälbarkeit.

Die schlauchförmige Nahrungsmittelhülle, insbesondere Wursthülle, auf Basis von Cellulose zeigt auf ihrer inneren Oberfläche einen Überzug zur Verbesserung der Abschälbarkeit der Hülle vom Füllgut, insbesondere von der Wurstmasse. Der Überzug umfaßt eine homogene Mischung aus einem wasserlöslichen Celluloseäther und/oder Stärkeäther, einem Wachs und gegebenenfalls Siliconöl und/oder pflanzliches Öl.

Beschrieben werden ferner Verfahren zur Herstellung dieser Hülle und ihre Verwendung zur Herstellung von Blut- und Brühwürsten sowie gekrümmten und ringförmigen Rohwürsten.

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

82/L 59K

8. November 1983

WLJ-Dr.Gt-cc

Schlauchförmige Nahrungsmittelhülle, insbesondere Wurst-
hülle, mit verbesserter Abschälbarkeit.

Die Erfindung bezieht sich auf eine schlauchförmige
5 Nahrungsmittelhülle, insbesondere Wursthülle, auf Basis
von Cellulose von der im Oberbegriff des Anspruchs 1
genannten Art, auf ein Verfahren von der im Oberbegriff
des Anspruchs 16 genannten Art und die Verwendung der
Nahrungsmittelhülle.

10

Eine Hülle dieser Art ist bereits aus der GB-A 723,323
bekannt. Nach dieser Druckschrift werden Wursthäute aus
regenerierter Cellulose zur Verbesserung ihrer Ablöse-
eigenschaften gegenüber Wurstmasse mit besonders starker
15 Haftung (Blutwurst) mit einem inneren Überzug versehen,
der aus einer wasserlöslichen filmbildenden Träger-
substanz (Stärke- und Cellulosealkyläther) und einem
hochmolekularen aliphatischen Kohlenwasserstoff (Paraf-
finwachs, natürliche Fette oder Öle) besteht. Nachteilig
20 an dieser bekannten älteren Beschichtungsemulsion ist,
daß die damit beschichteten Hüllen beim Raffvorgang
leicht beschädigt werden oder sich überhaupt nicht rafften
lassen. Ferner zeigen sie den Nachteil, daß sie dazu
neigen an dem Raffdorn, auf dem sie zusammengestaucht
25 werden, haften zu bleiben. Als weiterer Nachteil dieser
Innenbeschichtung ist die schwierige Handhabung von Hart-
paraffin beim Auftrag auf die Innenseite d r Wursthülle
zu nennen. Um es zu verflüssigen, muß es vor dem Auftra-
gen zunächst auf Temperaturen von 60 bis 70°C erhitzt
30 werden. Es wird dann heiß aufgetragen, wobei Gefahr

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 2 -

besteht, daß das Hüllenmaterial zu stark austrocknet und versprödet. Auch werden die Stärke- und Celluloseäther nicht als Trennmittel, sondern nur als Trägersubstanz und in relativ geringer Menge verwendet.

5

Zur Verbesserung der Abziehbarkeit von kleinkalibrigen Wursthüllen auf Cellulosebasis wurden in jüngerer Zeit Innenbeschichtungen aus wasserlöslichen Stärkeäthern und Triglyceriden (US-A-4,248,900), Celluloseäthern mit kationischen Harzen (US-A-4,161,968) bzw. mit Rizinus-, Mineral- oder Siliconöl (US-A-3,898,348) beschrieben.

10

Diese bekannten Wursthüllen gehören jedoch zur Kategorie der "kleinen Nahrungsmittelhüllen", die bekanntlich ein Kaliber von 18 bis 26 mm zeigen und zur Herstellung und Formgebung von hautlosen Wurstprodukten kleiner Größe wie Wiener Würstchen verwendet werden. Diese Hüllen bestehen gewöhnlich aus einem nicht faserverstärktem, relativ dünnwandigem Celluloseschlauch. Sie werden auch als "Schäldarm" bezeichnet, da diese Hüllen nach dem Stopfen mit kollagenreicher Wurstmasse und anschließendem Ausbilden einer Eigenhaut, die aus koaguliertem Proteinmaterial der Wurstmasse besteht, von dieser Eigenhaut der Wurst abgeschält werden. Diese neueren Innenbeschichtungen dienen deshalb dazu, bei der Herstellung von Würsten, die ohne Hüllen in den Verkehr kommen, das maschinell durchgeführte Entfernen der Hülle von der Eigenhaut der Wurst zu erleichtern, wobei die gegenseitige Haftung verringert werden soll.

20

25

30

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 3 -

Bei der Herstellung von geräucherten zylinderförmigen Würsten mit mittlerem oder großem Kaliber, d.h. zwischen 35 und 50 bzw. 50 bis 160 mm, und geräucherten gekrümmten oder ringförmigen Würsten werden rauchdurchlässige Wurst-
5 hüllen aus Cellulose mit entsprechend größerem Durchmesser und mit einer Faserverstärkung oder gekrümmte oder ringförmige rauchdurchlässige Wursthüllen aus Cellulose, sog. Kranzdärme, verwendet. Kranzdärme zeigen gewöhnlich ein Kaliber im Bereich von 35 bis 55 mm. Zum Stopfen
10 dieser Wursthüllen werden Wurstrezepturen verwendet, die sich in ihrer Zusammensetzung im Vergleich zu den für Schäldarm vorgesehenen Wurstrezepturen völlig unterscheiden, woraus sich auch ganz andere Haftungskräfte zwischen Hülle und Wurstmasse ergeben.

15 Bei diesen mittel- oder großkalibrigen, gekrümmten oder ringförmigen Würsten, wie grober Mettwurst, Fleischwurst oder Blutwurst, besteht eine wesentlich stärkere Haftung zwischen Wurstmasse und Wursthülle. Die bekannten inneren
20 Überzüge für Schäldarm können diese Haftungskräfte nicht ausreichend verringern. Wird eine mit einem dieser Überzüge auf der Innenseite versehene Wursthülle mit Brät von z.B. grober Mettwurst, Fleischwurst oder Blutwurst gefüllt, so läßt sich, wegen der unzureichenden Trenn-
25 wirkung gegenüber diesen Typen von Wurstbrät, die Wursthülle nur schwer und unter häufigem Abreißen von der Wurstmasse abziehen. Eine wesentliche Verbesserung der Schälbarkeit der Hülle gegenüber einer unbeschichteten ist kaum feststellbar.

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 4 -

Es ist deshalb Aufgabe der Erfindung, ausgehend von einer Nahrungsmittelhülle der eingangs genannten Art, eine für mittel- oder großkalibrige Wursthüllen und Kranzdärme besonders geeignete Innenbeschichtung zu finden, die die
5 relativ hohe Haftung zwischen diesen Wursthüllen und den für diese Hüllentypen vorgesehenen Wurstmassen weitgehend herabsetzt und eine höhere Trennwirkung zeigt, so daß sich die Wursthülle ohne großen Kraftaufwand abziehen läßt und die Gefahr von Abrissen der Wursthülle beim Ab-
10 schälen weitgehend ausgeschlossen ist. Neben der stärkeren Trennwirkung soll die Innenbeschichtung eine unverändert gute Gleitmittel- und Weichmacherwirkung zeigen. Außer diesen Vorteilen soll die Innenbeschichtung eine weitere wichtige Eigenschaft zeigen, nämlich keine ver-
15 sprödende Wirkung auf das Hüllenmaterial auszuüben. Eine solche Nahrungsmittelhülle würde sich problemlos raffén und zu gefüllten Produkten verarbeiten lassen.

Diese Aufgabe wird gelöst durch die im Anspruch 1 angegebene Nahrungsmittelhülle, durch das Verfahren mit den im
20 Anspruch 16 genannten Merkmalen und durch die Verwendung nach den Ansprüchen 24 und 25. Die Unteransprüche geben bevorzugte Ausführungsformen der Hülle bzw. des Verfahrens an.

25

Die Nahrungsmittelhülle der Erfindung mit dem speziellen Überzug auf der Innenseite zeigt verringerte Haftung zwischen der Innenwand der Hülle und dem für mittel- und großkalibrige Hüllen und Kranzdarm typischen Füllgut,
30 insbesondere wenn das Füllgut ein Wurstbrät ist für Blut-

wurstsorten wie Rotwurst, Thüringer, Sülzwurst, roter Preßsack oder Preßkopf, für Brühwürste wie Jagdwurst, Bierschinken, Fleischwurst, Mortadella, Gelbwurst oder Lyoner, oder für Rohwurst wie Mettwurst, wobei letztere
5 insbesondere in gekrümmten oder ringförmigen Hüllen aus Cellulose ohne Faserverstärkung hergestellt wird.

Die Nahrungsmittelhülle besteht aus einem Trägerschlauch auf Basis von Cellulose und der zur Verbesserung der Abschälbarkeit der Hülle vom Füllgut vorgesehenen Beschichtung auf ihrer Innenwand.
10

Das Basismaterial für den Trägerschlauch ist Cellulose (Zellglas, regenerierte Cellulose, Cellulosehydrat) und
15 wird auf übliche Weise als nahtloser Schlauch durch Koagulation und Regenerieren vorzugsweise aus Viskoselösung hergestellt. Es ist auch möglich, Schläuche mit einer Klebnaht zu verwenden, die durch Falten einer Bahn und Verbinden der Ränder hergestellt werden (EU-A-
20 0 050 702, EU-A-0 058 240). Für die besonders vorteilhafte Verwendung der Hülle zur Herstellung von Würsten vom Blutwurst- oder Brühwurst-Typ verwendet man einen Trägerschlauch aus Cellulose mit einer Faserverstärkung, die beispielsweise in Form einer Papierbahn in der Wandung des Trägerschlauchs eingebettet ist. Zur Herstellung von gekrümmten oder ringförmigen Würsten, wie Rohwürste, insbesondere grobe Mettwürste, verwendet man
25 Trägerschläuche in gekrümmter oder in abgerundeter Ringform, sogenannte Kranzdärme, welche keine Faserverstärkung aufweisen. Die Krümmung wird beispielsweise durch
30

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 6 -

einseitige Verdehnung des Schlauches bei seiner Herstellung erzeugt, es sind aber auch andere Verfahren bekannt (US-A-2,136,566, US-A-2,925,621, US-A-3,679,435, EU-A-0 050 702).

5

Eine weitere Beschichtung auf der Innenseite der Hülle, außer dem Überzug der Erfindung, ist nicht vorgesehen. Sofern ein Überzug auf der Außenseite der Hülle vorhanden sein soll, darf er die Rauchdurchlässigkeit der Hülle
10 nicht wesentlich verringern.

Die Nahrungsmittelhülle kann als flachgelegter Schlauch, aufgewickelt auf eine Rolle oder in Form von einseitig verschlossenen Hüllenabschnitten zum Füllen mit Füllgut
15 eingesetzt werden. Es lassen sich auch geraffte Schlauchhüllen, sog. Raupen, herstellen, wobei man übliche Raffvorrichtungen (US-A-3,988,804) einsetzt. Hierbei hat sich gezeigt, daß mit der Innenbeschichtung nicht nur eine verbesserte Trennwirkung zwischen Füllgut und
20 Hülleninnenwand erzielt wird, sondern daß sich noch zusätzliche Vorteile beim Aufwickeln, Lagern, Raffen und Verarbeiten ergeben. So sorgt die Innenbeschichtung dafür, daß die auf einer Rolle aufgewickelten Schläuche nicht haften oder verkleben. Auch Hüllenabschnitte ver-
25 kleben bei der Lagerung nicht und lassen sich vor dem Befüllen problemlos öffnen. Ferner sind die Schläuche besonders gleitfähig und weich und lassen sich deshalb problemlos raffen.

30 Der Überzug umfaßt als erste Komponente einen wasser-

- löslichen Cellulose- und/oder Stärkeäther. Typische geeignete Cellulose- bzw. Stärkeäther sind: Carboxymethylcellulose und Carboxymethylstärke sowie deren Natriumsalze, Alkyläther wie Methyl- oder Äthylcellulose, Methyl- oder Äthylstärke, Hydroxyalkyläther, wie Hydroxyäthyl- oder Hydroxypropylcellulose, Hydroxyäthyl- oder Hydroxypropylstärke, Alkylhydroxyalkyläther wie Methyl- bzw. Äthylhydroxyäthylcellulose oder Methyl- bzw. Äthylhydroxypropylcellulose, und die entsprechenden Stärkeäther, Alkylcarboxymethyläther, Hydroxyalkylcarboxymethyläther und Alkylhydroxyalkylcarboxymethyläther. Unter "wasserlöslich" ist auch "alkalilöslich" zu verstehen.
- 15 Besonders bevorzugt sind niedermolekulare Typen von Cellulose- bzw. Stärkeäthern, die beispielsweise unter der Bezeichnung [®]Tylose C 10, C 20, C 30, H 10, H 20, H 30, MH 10, MH 20 und MH 30 im Handel sind und auch in relativ hohen Konzentrationen noch niederviskose wäßrige Lösungen liefern. Hierbei bedeutet der Buchstabe C Carboxymethylcellulose, der Buchstabe H Hydroxyäthylcellulose und die Buchstaben MH Methylhydroxyäthylcellulose. Die Ziffern 10, 20 und 30 geben die mittlere Viskosität der Celluloseäther in der Dimension mPa.s an, gemessen nach Höppler in einer 2 gew.-%igen wäßrigen Lösung bei 20°C. Die aufgetragene Menge an Celluloseäther bzw. Stärkeäther liegt bei 0,05 bis 1, vorzugsweise 0,1 bis 0,5 g/m² Schlauchfläche.
- 30 Das als zweite Komponente im Überzug auf der Innenseite

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 8 -

der Nahrungsmittelhülle verwendete Wachs ist beispielsweise ein pflanzliches Wachs wie Candelilla-, Carnauba- oder Montanwachs, ein tierisches Wachs wie Bienenwachs, ein Mineralwachs wie Polyolefinwachs, welches aus n- und
5 iso-Paraffinen besteht, oder ein synthetisches Wachs, z.B. auf Basis von Oxazolin.

Als besonders geeignet haben sich jedoch Wachse mit funktionellen Gruppen gezeigt, deren Hauptbestandteil aus
10 einem Gemisch von Estern linearer aliphatischer Alkohole mit linearen höheren Fettsäuren besteht, wobei die Kettenlängen der Fettsäuren vorzugsweise zwischen 18 und 34 C-Atomen liegen. Die Alkoholkomponente ist überwiegend ein einwertiger Alkohol; mehrwertige Alkohole mit freien
15 OH-Gruppen sind nur in geringem Maße vorhanden. Zu den linearen höheren Fettsäuren zählen auch langkettige Hydroxycarbonsäuren und Dicarbonsäuren. Ein solches Wachs ist insbesondere Candelilla-, Carnauba-, Bienen- und Montanwachs.

20

Ein besonders geeignetes Wachs mit funktionellen Gruppen ist chemisch verändertes Montanwachs, das beispielsweise als sog. "Säurewachs" oder "Esterwachs" im Handel ist. Chemisch verändertes Montanwachs wird erhalten durch Oxi-
25 dation von rohem und entharztem Montanwachs, z.B. mit Chromschwefelsäure. Bei diesem Bleichvorgang werden die schwarzbraunen Harz- und Asphaltstoffe im Wachs abgebaut und entfernt. Die Wachsalkohol-Ester werden gespalten, die freiwerdenden Wachsalkohole zu Wachssäuren sowie
30 vorhandene Hydroxysäuren und Diöle zu Dicarbonsäuren

HOECHST AKTIENGESELLSCHAFT
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 9 -

oxidiert. In geringem Maße werden auch die Wachsester hydrolytisch gespalten und in Wachssäuren umgewandelt. Alle diese Säuregruppen dieses sog. "Säurewachses" werden zur Herstellung von "Esterwachs" mit ein- oder mehreren Alkoholen verestert, beispielsweise mit Äthanol und 1,3-Butylenglykol (1:1) (KPS-Typ, Herstellungsart). Nach der Erfindung kann das chemisch veränderte Montanwachs als "Säurewachs" oder als "Esterwachs" verwendet werden. Das ursprüngliche Wachsgerüst
10 aus langkettigen, aliphatischen Verbindungen bleibt im chemisch veränderten Montanwachs weitgehend erhalten.

Wachse mit funktionellen Gruppen, insbesondere chemisch verändertes Montanwachs, zeigen eine besonders hohe Verbesserung der Schälbarkeit der Nahrungsmittelhülle aus
15 Cellulose. Die verbesserte Wirkung könnte darauf zurückzuführen sein, daß sich die Estereinheiten mit ihren funktionellen Gruppen eventuell an die Celluloseketten anlagern, wobei es zur Bildung von Wasserstoffbrücken
20 zwischen den funktionellen Gruppen der Estereinheiten und der Cellulose kommen kann.

Der Anteil der Wachskomponente ist in der Überzugsmasse und im Überzug im Vergleich mit der Menge an Cellulose- und Stärkeäther gering, wobei dieser Anteil sogar kleiner
25 sein kann als die Hälfte der Menge an Cellulose- und Stärkeäther und im kleinsten Fall nur 1/20 betragen kann.

In weiterer Ausführungsform umfaßt der Überzug auf der
30 Innenseite der Nahrungsmittelhülle eine dritte Kompo-

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 10 -

nente, bestehend aus Siliconöl, pflanzlichem Öl oder einem Gemisch aus Siliconöl und pflanzlichem Öl.

Das Siliconöl ist im Gegensatz zu anderen Vorschlägen
5 (US-A-3,307,956, US-A-3,558,331) nicht mehr reaktiv,
polymerisiert nicht mehr, härtet nicht mehr aus und
reagiert auch nicht auf irgendeine andere Weise. Es ist
vor allem ein Dialkylpolysiloxan, insbesondere ein Di-
methylnopolysiloxan, wobei mittelviskose Typen bevorzugt
10 sind. Unter mittelviskosen Typen sind Siliconöle zu ver-
stehen, die in 40 gew.-%iger wäßriger Emulsion die
gleiche Viskosität zeigen wie die beispielsweise unter
der Bezeichnung Siliconöl-Emulsion E 2, E 10 und E 115
(Herst. Wacker-Chemie) im Handel befindlichen Produkte.
15

Besonders bevorzugte pflanzliche Öle sind Leinöl, Oliven-
öl, Sonnenblumenöl, Rüböl, Palmöl und Kokosöl. Unter
pflanzlichem Öl sind auch insbesondere synthetisch her-
gestellte Triglyceridgemische pflanzlicher Fettsäuren zu
20 verstehen, wie sie unter der Bezeichnung ® Miglyol oder
® Softenol (Herst. Dynamit Nobel) im Handel sind. Ge-
eignete Triglyceridgemische enthalten veresterte ge-
sättigte Fettsäuren mit einer Kettenlänge von 4 bis 12,
vorzugsweise 5 bis 10 Kohlenstoffatomen. Unter pflanz-
25 lichem Öl ist nach der Erfindung auch eine Abmischung
genannter Öle zu verstehen.

Sofern ein Gemisch aus Siliconöl und pflanzlichem Öl ver-
wendet wird, ist das Mengenverhältnis zweckmäßigerweise
30 so zu wählen, daß das pflanzliche Öl etwa in gleicher

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 11 -

Menge oder im Überschuß vorhanden ist, wobei es bis
zur dreifach te gegenüber Siliconöl vorhanden sein
kann. Nur ist chten, daß bei sehr geringem Anteil
an Siliconöl der anteil erhöht werden muß.

- 5 Die dritte Komponente aus Siliconöl oder aus pflanz-
lichem Öl besteht, beträgt die Menge an Siliconöl oder
pflanzlichem Öl in der Überzugsmasse und im Überzug ge-
wöhnlich jeweils 15 bis 60 %, bezogen auf die Gewichts-
10 menge der ersten Komponente; die Menge an Siliconöl be-
trägt das 1,5- bis 5-fache und die Menge an pflanzlichem
Öl das 0,5- bis 0,9-fache des Gewichtsanteils an zweiter
Komponente.
- 15 Sofern diese dritte Komponente aus einem Gemisch von
Siliconöl und pflanzlichem Öl besteht, ist der Mengen-
anteil an pflanzlichem Öl zweckmäßigerweise größer und
beträgt dann von 15 bis zu 80 %, bezogen auf die Ge-
wichtsmenge der ersten Komponente, und das 1,5- bis
20 10-fache, bezogen auf die Gewichtsmenge der zweiten
Komponente. Die Menge an Siliconöl bleibt im Gemisch in
dem obengenannten Bereich.

Das Verfahren der Erfindung geht aus von einem üblichen
25 Verfahren zur Herstellung von Nahrungsmittelhüllen, ins-
besondere Wursthüllen, auf Basis von Cellulose, die sich
vom Füllgut, insbesondere von der Wurstmasse, leicht ab-
schälen lassen.

30 Der Auftrag der Innenbeschichtung auf die Innenseite der

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 12 -

Schlauchhülle erfolgt auf übliche Weise, beispielsweise durch Einfüllen einer Beschichtungsflüssigkeit in die Schlauchhülle (GB-A-1 201 830, US-A-2,901,358, DE-A-28 01 038, DE-C-30 12 250) oder durch Aufsprühen der
5 Beschichtungsflüssigkeit in die Schlauchhülle während des Raffprozesses, z.B. durch den hohlen Raffdorn (US-A-3,451,827). Die Auftragstemperatur ist gewöhnlich gleich der Umgebungstemperatur, d.h. sie liegt bei etwa 15 bis 30°C.

10

Das Einfüllen der Beschichtungsflüssigkeit in die Schlauchhülle erfolgt zweckmässigerweise bereits bei der Herstellung der Schlauchhülle, z.B. nach der Fällung des Cellulosehydrat-Gels aus Viskose und vor der Trocknung.

15

Die zum Auftrag auf die Innenseite der Nahrungsmittel-
hülle vorgesehene wäßrige Überzugsmischung enthält je
Liter etwa 10 bis 200, insbesondere 30 bis 60 g wasser-
löslichen Celluloseäther und/oder Stärkeäther, weiterhin
20 dispergiertes Wachs als zweite Komponente sowie gegeben-
enfalls das Silconöl und/oder pflanzliches Öl in den
oben angegebenen Mengenverhältnissen. Bei der Herstellung
der Beschichtungsflüssigkeit wird das Wachs gewöhnlich in
15 bis 40 gew.-%iger wäßriger Dispersion und die dritte
25 Komponente in 25 bis 60 gew.-%iger wäßriger Emulsion zur
wäßrigen Lösung von Cellulose- bzw. Stärkeäther zugege-
ben. Außerdem kann die Beschichtungsflüssigkeit übliche
Mengen an Weichmacher wie Glycerin oder Propylenglykol
enthalten. Die Komponenten werden kräftig gemischt, bei-
30 spielsweise durch starkes Rühren, so daß eine weitgehend

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 13 -

stabile wäßrige Mischung entsteht.

Die Zusammensetzung der Beschichtungsflüssigkeit, d.h. die Mengenverhältnisse der einzelnen Komponenten, ist dem jeweiligen Hüllentyp und dem vorgesehenen Füllgut anzupassen. So ist für die Innenbeschichtung von Kranzdärmen aus nicht faserverstärkter Cellulose, die zur Herstellung von Würsten vom Rohwursttyp, insbesondere von Mettwurst, bestimmt sind, eine wäßrige Lösung vorgesehen, die je
10 Liter Lösung als erste Komponente etwa 20 bis 65 g von niedermolekularem Cellulose- oder Stärkeäther, insbesondere niedermolekularer Hydroxyäthylcellulose (z.B. [®]Tylose H 10), als zweite Komponente etwa 3 bis 30 g chemisch verändertes Montanwachs (z.B. Typ KPS) und als
15 dritte Komponente etwa 10 bis 45 g nicht reaktives Siliconöl auf Basis von Dimethylpolysiloxan (z.B. Typ E 2) und/oder 10 bis 50 g synthetisches Triglycerid mit veresterten C₅- bis C₁₀- Fettsäuren (z.B. [®]Softenol) enthält. In dieser Lösung ist die Gewichtsmenge an Wachs,
20 Siliconöl und Triglycerid jeweils kleiner als die Gewichtsmenge an erster Komponente.

Sofern die dritte Komponente aus Siliconöl oder aus einem Gemisch von Siliconöl und Triglycerid besteht, ist ihre
25 jeweilige Gewichtsmenge größer als die Gewichtsmenge an Wachs. In diesen beiden Fällen ist es besonders vorteilhaft, wenn die Gewichtsmenge an Siliconöl das 1,5- bis 5-fache der Gewichtsmenge an Wachs und die Gewichtsmenge an Triglycerid das 1,5- bis 10-fache der Wachsmenge be-
30 trägt.

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 14 -

- Besteht die dritte Komponente allerdings nur aus dem Triglycerid, dann ist für Wursthüllen für Würste vom Rohwursttyp ein Wachsanteil in der Innenbeschichtung erforderlich, der gewichtsmäßig größer ist als der Triglycerid-Anteil und vorzugsweise den Triglycerid-Anteil, bezogen auf das Gewicht dieser dritten Komponente, um 10 bis 100 % übersteigt. Bezogen auf das Gewicht der ersten Komponente beträgt dann der Wachsanteil 30 bis 70 %.
- 10 Die genannte bevorzugte Innenbeschichtung des für Rohwurst vorgesehenen Kranzdarms enthält dann, jeweils bezogen auf die Menge an Celluloseäther bzw. Stärkeäther, 5 bis 60 Gew.-% Wachs und etwa 17 bis 120 Gew.-% dritter Komponente, wobei die Mengenverhältnisse im Überzug etwa
- 15 den Mengenverhältnissen in der Beschichtungsflüssigkeit entsprechen. Es ist selbstverständlich, daß die Innenbeschichtung - außer den Hauptkomponenten - den aus der Emulsion der dritten Komponente stammenden Emulgator
- 20 enthält.
- Die Erfindung wird durch das folgende Beispiel näher erläutert, bei dem neun verschieden beschichtete Kranzdärme hergestellt werden.
- 25 Die in dem Beispiel verwendeten wäßrigen Beschichtungsflüssigkeiten werden jeweils hergestellt durch Lösen von Hydroxyäthylcellulose (® Tylose H 10, Herst. Hoechst) in Wasser, Versetzen der erhaltenen Lösung unter kräftigem Rühren mit einer 20 gew.-%igen Dispersion von chemisch
- 30 verändertem Montanwachs (Typ KPS, Herst. Hoechst) und

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 15 -

gegebenenfalls einer 40 gew.-%igen Emulsion auf Basis von Dimethylpolysiloxan (Typ E 2, Herst. Wacker-Chemie) und/oder einer 50 gew.-%igen Emulsion auf Basis von pflanzlichem Öl (Triglycerid auf Basis von gesättigten C₅- bis C₁₀-Fettsäuren, ® Softenol-Spezialöl (Herst. Dynamit Nobel). Weiterhin wird noch Glycerin und Wasser hinzugefügt, so daß die Beschichtungsflüssigkeit etwa 10 Vol.-% Glycerin enthält. Die miteinander zu vermischenden Mengen der drei genannten Hauptkomponenten für 1 Liter Beschichtungsflüssigkeit sind in der Tabelle zusammengestellt.

Es wird jeweils ein Kranzdarm mit einem Kaliber von 43 mm aus nicht faserverstärktem Cellulosehydrat hergestellt. Hierzu wird Viskose auf übliche Weise zu einem Schlauch koaguliert und in Cellulosehydrat-Gel übergeführt, wobei der Schlauch durch spezielle Streckverfahren auf übliche Weise die typische gekrümmte Form eines Kranzdarms erhält. Noch vor dem Trocknen des gekrümmten Schlauchs aus Cellulosehydrat-Gel werden etwa 1,5 l der jeweiligen Beschichtungsflüssigkeit in den Schlauch eingefüllt und, wie in der GB-A-1 201 830 beschrieben, beschichtet und getrocknet. Die Trocknertemperatur beträgt etwa 80 bis 150°C, die Verweildauer im Trockner 2 bis 6 Minuten. Nach dem Verlassen des Trockners wird der innenbeschichtete Schlauch auf einen Feuchtigkeitsgehalt von 7 bis 12 Gew.-% angefeuchtet und aufgewickelt.

In einen Abschnitt von 40 cm Länge wird Wurstbrät von Art der groben Mettwurst gefüllt. Nach dem Räuchern der Wurst

0109611

HOECHST AKTIENGESELLSCHAFT
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 16 -

Tabelle

Kranzdarm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Celluloseäther (g)	50	50	50	40	50	50	50	50	50
gelöst in Wasser (ml)	650	500	500	500	760	730	705	720	695
Siliconöl- Emulsion (ml)	—	37,5	37,5	50	37,5	37,5	37,5	—	—
Trockengehalt (g)	—	15	15	20	15	15	15	—	—
Triglycerid- Emulsion (ml)	—	—	—	—	30	60	80	30	30
Trockengehalt (g)	—	—	—	—	15	30	40	15	15
Wachsdispersion (ml)	100	25	75	50	25	25	25	100	125
Feststoffgehalt (g)	20	5	15	10	5	5	5	20	25

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

- 17 -

läßt sich die Hülle ohne Haftung am Wurstbrät und ohne
Abrisse von der Wurst abziehen. Hierbei zeigen die Wurst-
hüllen Nr. 2 bis 7 optimale Eigenschaften, während die
Wursthülle Nr. 1 geringfügig stärker am Wurstbrät haftet.
5 Die Wursthüllen Nr. 8 und 9 liegen bezüglich ihrer Haf-
tungseigenschaften zwischen der Wursthülle Nr. 1 und den
Wursthüllen Nr. 2 bis 7.

10

15

20

25

30

82/K 059K

- 18 -

8. November 1983

WLJ-Dr.Gt-cc

PATENTANSPRÜCHE

1. Schlauchförmige Nahrungsmittelhülle, insbesondere
5 Wursthülle, auf Basis von Cellulose mit einem auf ihrer
inneren Oberfläche vorhandenen Überzug zur Verbesserung
der Abschälbarkeit der Hülle vom Füllgut, insbesondere
von der Wurstmasse, umfassend eine homogene Mischung aus
wenigstens zwei Komponenten, wobei die erste Komponente
10 aus einem wasserlöslichen Celluloseäther und/oder Stärke-
äther und die zweite Komponente aus einem Wachs besteht,
dadurch gekennzeichnet, daß im Überzug die Gewichtsmenge
der zweiten Komponente kleiner ist als die Hälfte der
Gewichtsmenge an erster Komponente.

15

2. Hülle nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß
die zweite Komponente ein Wachs mit funktionellen Gruppen
umfaßt, dessen Hauptbestandteil aus einem Gemisch von
Estern linearer aliphatischer Alkohole mit linearen
20 höheren Fettsäuren besteht, wobei die Kettenlängen der
Fettsäuren vorzugsweise zwischen 18 und 34 C-Atomen
liegen.

3. Hülle nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß
25 die zweite Komponente ausgewählt ist aus der Gruppe der
Wachse auf Basis von Montanwachs, Candelillawachs, Car-
naubawachs oder Bienenwachs..

4. Hülle nach Anspruch 2 oder 3, dadurch gekennzeichnet,
30 net, daß die zweite Komponente chemisch verändertes Mon-
tanwachs umfaßt.

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

82/K 059K

- 19 -

5. Hülle nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß das Gewichtsverhältnis erster zu zweiter Komponente im Überzug größer als 1 zu 1 und bis zu 20 zu 1 beträgt

5

Hülle nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Überzug zusätzlich eine dritte Komponente enthält, umfassend nicht reaktives Siliconöl, dessen Gewichtsmenge im Überzug kleiner ist als die Gewichts-
10 Gewichts- an erster Komponente und gleich oder größer ist als die Gewichtsmenge an zweiter Komponente.

7. Hülle nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, daß der Gewichtsanteil an Siliconöl 15 bis 60 %, bezogen auf
15 die Gewichtsmenge an erster Komponente, und bis zum 5-fachen des Gewichtsanteils an zweiter Komponente beträgt.

8. Hülle nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Überzug zusätzlich eine dritte
20 Komponente enthält, umfassend ein pflanzliches Öl, dessen Gewichtsmenge kleiner ist als die jeweilige Gewichtsmenge an erster und zweiter Komponente.

9. Hülle nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, daß
25 der Gewichtsanteil an dritter Komponente 15 bis 60 %, bezogen auf die Gewichtsmenge an erster Komponente, und das 0,5 bis 0,9-fache des Gewichtsanteils an zweiter Komponente beträgt.

30 10. Hülle nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

82/K 059K

- 20 -

gekennzeichnet, daß der Überzug zusätzlich eine dritte Komponente enthält, umfassend ein Gemisch aus nicht reaktivem Siliconöl und pflanzlichem Öl, wobei die Gewichtsmenge an Siliconöl bzw. pflanzlichem Öl im Überzug
5 jeweils kleiner ist als die Gewichtsmenge an erster Komponente und jeweils größer ist als die Gewichtsmenge an zweiter Komponente.

11. Hülle nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet,
10 daß die Gewichtsmenge an Siliconöl im Überzug 15 bis 60 % und die Gewichtsmenge an pflanzlichem Öl im Überzug 15 bis 80 %, bezogen jeweils auf die Gewichtsmenge an erster Komponente, beträgt.

12. Hülle nach Anspruch 10 oder 11, dadurch gekennzeichnet, daß die Gewichtsmenge an Siliconöl im Überzug bis zum 5-fachen und die Gewichtsmenge an pflanzlichem Öl bis zum 10-fachen der Gewichtsmenge an zweiter Komponente beträgt.
15

20

13. Hülle nach einem der Ansprüche 6 bis 12, dadurch gekennzeichnet, daß der Überzug ein Flächengewicht von 0,2 bis 3, vorzugsweise 0,3 bis 1,0 g/m² aufweist.

14. Hülle nach einem der Ansprüche 1 bis 13, dadurch gekennzeichnet, daß sie eine Faserverstärkung aufweist und einen mittleren oder großen Durchmesser besitzt.
25

15. Hülle nach einem der Ansprüche 1 bis 13, dadurch gekennzeichnet, daß sie gekrümmte oder ringförmige Ge-
30

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

82/K 059K

- 21 -

stalt hat.

16. Verfahren zur Herstellung von schlauchförmigen
Ernährungsmittelhüllen, insbesondere Wursthüllen, auf Basis
5 Cellulose, die sich vom Füllgut, insbesondere von der
 Masse, leicht abschälen lassen, wobei man einen
 Zug auf die innere Oberfläche der Hülle aufbringt,
dadurch gekennzeichnet, daß die wäßrige Überzugsmischung
0,2 bis 10, insbesondere 0,5 bis 5 Gew.-% dispergiertes
10 Wachs enthält.

17. Verfahren nach Anspruch 16, dadurch gekennzeichnet,
daß die Überzugsmischung 1 bis 20, insbesondere 3 bis 6
Gew.-% eines wasserlöslichen Cellulose- und/oder Stärke-
15 äthers als erste Komponente und Wachs als zweite Kom-
ponente umfaßt, wobei der Gewichtsanteil an zweiter Kom-
ponente geringer ist als der Gewichtsanteil an erster Kom-
ponente, insbesondere geringer ist als die Hälfte des
Gewichtsanteils an erster Komponente.

20

18. Verfahren nach Anspruch 16 oder 17, dadurch ge-
kennzeichnet, daß die Überzugsmischung als dritte Kom-
ponente ein nicht reaktives Siliconöl enthält, wobei
dessen Gewichtsanteil in der Überzugsmischung kleiner ist
25 als der Gewichtsanteil der ersten Komponente und gleich
oder größer ist als der Gewichtsanteil der zweiten Kompo-
nente.

19. Verfahren nach Anspruch 18, dadurch gekennzeich-
30 net, daß in der Überzugsmischung der Gewichtsanteil an

HOECHST AKTIENGESSELLSCHAFT
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

82/K 059K

- 22 -

Siliconöl 15 bis 60 %, bezogen auf die Gewichtsmenge an erster Komponente, und bis zum 5-fachen des Gewichtsanteils an zweiter Komponente beträgt.

5 20. Verfahren nach Anspruch 16 oder 17, dadurch gekennzeichnet, daß die Überzugsmischung als dritte Komponente ein pflanzliches Öl enthält, dessen Gewichtsanteil in der Überzugsmischung kleiner ist als der jeweilige Gewichtsanteil der ersten und zweiten Komponente.

10 21. Verfahren nach Anspruch 20, dadurch gekennzeichnet, daß der Gewichtsanteil der dritten Komponente 15 bis 60 %, bezogen auf die Gewichtsmenge an erster Komponente, und das 0,5 bis 0,9-fache des Gewichtsanteils
15 an zweiter Komponente beträgt.

22. Verfahren nach Anspruch 16 oder 17, dadurch gekennzeichnet, daß die Überzugsmischung als dritte Komponente ein Gemisch aus nicht reaktivem Siliconöl und
20 pflanzlichem Öl enthält, wobei dessen jeweiliger Gewichtsanteil in der Überzugsmischung jeweils kleiner ist als die Gewichtsmenge der ersten Komponente und jeweils größer ist als die Gewichtsmenge der zweiten Komponente.

25 23. Verfahren nach Anspruch 22, dadurch gekennzeichnet, daß in der Überzugsmischung die Gewichtsmenge an Siliconöl 15 bis 60 % und die Gewichtsmenge an pflanzlichem Öl 15 bis 80 %, bezogen jeweils auf die Gewichtsmenge an erster Komponente, beträgt.

30

H O E C H S T A K T I E N G E S E L L S C H A F T
KALLE Niederlassung der Hoechst AG

82/K 059K

- 23 -

4. Verwendung der Nahrungsmittelhülle nach Anspruch
1 Herstellung von Würsten mit mittleren oder großem
D Durchmesser vom Blutwurst- oder Brühwurst-Typ.

5 Verwendung der Nahrungsmittelhülle nach Anspruch
15 Herstellung gekrümmter oder ringförmiger Roh-
würste besondere Mettwurst.

10

62

15

20

25

30